

Samak Makly von der Makrele. Makrele ist in Ägypten kein typischer Fisch, sondern wird nur importiert. Da die Makrele auch in Ägypten zu den billigsten Fischen gehört, erfreut sie sich zunehmender Beliebtheit.

Rezept Samak Makly ### #### – ägyptischer gebratener Fisch

Zutaten

- 2 Fischkotletts oder 2 Fischfilets, z.B. Wolfsbarsch, Dorade, Rotbarsch oder Makrele
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Zitronensaft
- Mehl
- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie, gehackt

Zubereitung

Den Knoblauch zerstoßen und mit Kreuzkümmel, Zitronensaft, Pfeffer und Salz zu einer Paste verfeinern.

Den Fisch mit der Paste einreiben lassen und mindestens 2 Stunden marinieren lassen.

Öl in einer Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen. Den Fisch im Mehl wenden und knusprig ausbraten.

Den Fisch auf einem Bett aus gehackter Petersilie servieren. Mit Zitronenspalten garnieren.

Dazu passt: